

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Рекомендации для продуктовых магазинов и круглосуточных минимаркетов

Общественное здравоохранение издает данные рекомендации с целью помочь владельцам супермаркетов и круглосуточных минимаркетов обеспечить выполнение Указа Главного санитарного врача округа Лос-Анджелес и Приложения А, снизив, тем самым, риск заражения для клиентов и сотрудников. Указ требует от продуктовых магазинов и круглосуточных минимаркетов следующих действий:

Социальное дистанцирование / Снижение риска

- Заполните Протокол социального дистанцирования, [Приложение А](#), раздайте копии сотрудникам и разместите копию у входа в магазин.
- Обеспечьте выполнение социального дистанцирования, требуя от населения находиться на расстоянии шести (6) футов (двух метров) от других людей, насколько это возможно. Лица, являющиеся членами одной семьи или проживающие вместе, могут стоять или перемещаться вместе, но должны находиться на расстоянии шести (6) футов (двух метров) от других людей.
- Ограничьте контакт между клиентами и кассирами, установив физические барьеры, такие как перегородки или заграждения из плексигласа в тех местах, где соблюдение физической дистанции в шесть футов (два метра) является сложным.
- Предоставьте всем сотрудникам тканевое покрытие для лица и потребуйте, чтобы они носили его постоянно при контакте с населением или коллегами.
- [Разместите информационный указатель](#), сообщающий о том, что каждый человек старше двух лет, который входит в магазин, должен носить тканевое покрытие для лица во время пребывания в магазине, и следите за выполнением этого требования, если только у клиентов нет медицинских показаний, не позволяющих им носить покрытие для лица.
- Обеспечьте населению доступ к местам для мытья рук с мылом и водой или дезинфицирующим средством для рук, которое содержит не менее 60 процентов спирта.
- Предоставьте бесконтактные системы оплаты или дезинфицируйте ручки, компьютерные перья или кнопочные панели после каждого клиента.

Рестораны в продуктовых магазинах

- Рестораны, расположенные в продуктовых магазинах, могут возобновить обслуживание столиков при условии соблюдения [Протокола возобновления деятельности ресторанов для обслуживания столиков: приложение I](#).
- Рестораны, расположенные в продуктовых магазинах и не предлагающие обслуживание столиков, могут продолжить выполнять требования, описанные в Протоколе социального дистанцирования, приложение А.

Продуктовые магазины и круглосуточные минимаркеты

- Обеспечьте дезинфекцию ручек тележек и корзин для покупок, предоставив клиентам свободный доступ к салфеткам или назначив сотрудников, которые будут проводить дезинфекцию после каждого клиента.
- Следите за количеством клиентов с целью обеспечения социального дистанцирования. Это особенно важно при формировании очередей, например, у касс и у входа в магазин. В местах большого скопления людей используйте разделительные инструменты у кассы и в очередях. Обозначьте

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Рекомендации для продуктовых магазинов и круглосуточных минимаркетов

необходимое расстояние между клиентами, используя разметку клейкой лентой на полу.

- Приостановите самообслуживание клиентов с доступом к неупакованным продуктам (например, салат-бар, суп-бар, продукты насыпью, раздаточные устройства для йогурта).
- Дегустация продуктов запрещена.
- Использование многоразовых стаканчиков, которые клиенты приносят для напитков, запрещено.
- Раздаточные устройства для напитков, используемые для самостоятельного розлива напитков (газированная вода, кофе и т.д.) для последующего употребления за территорией учреждения, должны часто очищаться и дезинфицироваться. Разместите информационный указатель, призывающий клиентов не наливать напиток в тот же стаканчик после того, как из него пили.
- Держите одноразовые предметы такие как стаканчики, крышки, трубочки и упакованные приправы за прилавком и предоставляйте их только по запросу.

Рекомендации по обслуживанию клиентов

- Рекомендуется назначить сотрудника, следящего за соблюдением требований социального дистанцирования в любых очередях, формирующихся в магазине или за его пределами. В местах большого скопления людей используйте разделительные инструменты, такие как разметка на полу, чтобы обозначить необходимое расстояние между клиентами.
- Убедитесь, что туалетные комнаты полностью оснащены мылом, одноразовыми полотенцами/сушилками для рук и бесконтактными мусорными ёмкостями.
- Предоставьте клиентам дезинфицирующее средство на спиртовой основе, содержащее не менее 60% спирта, при входе в магазин и на кассах.
- Рассмотрите возможность предоставления бесплатной доставки клиентам, находящимся в группе риска, чтобы им не нужно было посещать продуктовые магазины.
- Рекомендуется ограничить общение между сотрудниками, работающими с продуктами питания, и клиентами при заказе у прилавков и на кассах.
- Клиенты, которые приносят собственные пакеты многоразового использования, должны самостоятельно складывать свои продукты, или сотрудник, складывающий продукты, должен менять перчатки после работы с пакетами клиентов.

Сотрудники предприятий общественного питания

- Ежедневно проверяйте самочувствие сотрудников (самопроверка или проверка работодателем) и следите за тем, чтобы больные сотрудники оставались дома.
- Сотрудники, которые выглядят больными по прибытию на работу или которые заболели в течение дня, должны быть немедленно отправлены домой.
- Рекомендуется назначать сотрудников на одну и ту же смену и не менять сотрудников в смене с целью уменьшения распространения инфекции в случае, если у сотрудника будет обнаружен COVID-19.
- Рассмотрите возможность временного назначения сотрудников, находящихся в группе риска развития серьёзного заболевания, вызванного COVID-19, на те обязанности, где их пребывание рядом с другими людьми сведено к минимуму. В группу риска входят пожилые люди, беременные женщины, лица с ослабленной иммунной системой или хроническими заболеваниями.



Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Рекомендации для продуктовых магазинов и круглосуточных минимаркетов

- Разместите информационные указатели в комнатах отдыха сотрудников, напоминающие о соблюдении социальной дистанции.
- Переставьте мебель в комнатах отдыха и рабочих зонах так, чтобы обеспечить выполнение требований социального дистанцирования, насколько это возможно.
- Дезинфицируйте комнаты отдыха или предоставьте дезинфицирующие салфетки сотрудникам, чтобы они протирали оборудование после использования.

Требования к информированию о подтвержденных случаях заражения COVID-19

При получении информации, что сотрудник имеет положительный результат анализа на COVID-19 или может быть заражен, так как имеет симптомы, типичные для COVID-19, оператор должен предпринять следующие действия :

- Следуйте рекомендациям Общественного здравоохранения по [Реагированию на COVID-19 на рабочем месте](#)
- Проведите уборку и дезинфекцию учреждения, согласно рекомендациям CDC, размещенным по адресу <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html>

Если владелец, менеджер или оператор знают о трёх (3) или более случаях заражения COVID-19 на рабочем месте в течение 14 дней, работодатель должен сообщить об этих случаях в Департамент общественного здравоохранения по номеру (888) 397-3993 или (213) 240-7821.

Отдел Департамента общественного здравоохранения будет работать совместно с учреждением общественного питания для предоставления рекомендаций и проверки выполнения всех требуемых мер.

Инструкции по мытью рук для всех сотрудников

- Убедитесь, что сотрудники моют руки с мылом и теплой водой не менее 20 секунд по прибытию на работу, после использования туалетной комнаты, перед и после приёма пищи, регулярно в течение дня и как указано в [Кодексе общественного питания Калифорнии \(CRFC\)](#), статья 113953.3. Сотрудники не должны касаться своих глаз, носа или рта.
- В каждой смене рекомендуется назначить сотрудника, который будет следить за постоянным наличием мыла и бумажных полотенец у раковин для мытья рук.
- Рекомендуется использовать перчатки в качестве дополнительного инструмента защиты. Важно помнить, что они не заменяют необходимость в мытье рук и соблюдении тщательной гигиены рук.

Следуйте основным правилам безопасности продуктов питания

- Храните горячую пищу горячей (135 °F (57 °C) или выше), а холодную – холодной (41 °F (5 °C) или ниже).
- Готовьте продукты питания тщательно, согласно указаниям CRFC.
- Чистите и дезинфицируйте столовые приборы и оборудование с необходимой регулярностью, установленной в CRFC.
- Соблюдайте правила гигиены и охраны здоровья на работе – не работайте, когда болеете, мойте руки регулярно и в случаях, указанных выше.
- Убедитесь в том, что все продукты питания и пищевые ингредиенты получены из разрешённого источника.

Усиленная уборка

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Рекомендации для продуктовых магазинов и круглосуточных минимаркетов

- Назначьте сотрудников для регулярной уборки и дезинфекции всех поверхностей, к которым часто прикасаются, таких как прилавки раздачи, столешницы, дверцы холодильников, кассовые аппараты, терминалы для оплаты покупок кредитными картами, сантехнические приспособления, унитазы, дверные ручки, мусорные корзины, телефоны.
- Используйте средство, одобренное Агентством по охране окружающей среды (EPA), которое очищает (удаляет микробы) и дезинфицирует (убивает микробы). Всегда следуйте инструкциям на этикетках чистящих и дезинфицирующих средств.

Эффективные дезинфицирующие средства (для использования на поверхностях, не имеющих контакта с продуктами питания)

- Для приготовления раствора с отбеливателем смешайте 4 чайные ложки отбеливателя с 1 квартой (4 стаканами) воды. Для получения большего количества раствора разведите 1/3 стакана отбеливателя в 1 галлоне (16 стаканах) воды. Используйте раствор в течение 20 минут.
- Разрешается использовать другие дезинфицирующие средства, одобренные EPA, если они эффективны против коронавирусов. Потребители могут позвонить по номеру «1-800», указанному на этикетке продукта, чтобы узнать о его эффективности против «COVID-19».

Правильное обращение с дезинфицирующими средствами, предметами и отходами

- Используйте химикаты в хорошо проветриваемых помещениях.
- Избегайте смешивания несовместимых химических веществ (читайте этикетки).
- Во время уборки не допускайте контакта химических веществ с продуктами питания.
- Соблюдайте безопасность при обращении с отходами и выбрасывайте их в безопасный контейнер для мусора.
- Храните химикаты разрешенным способом.

Для получения дополнительной информации о профилактике инфекционных заболеваний в учреждениях общественного питания обратитесь в Консультационную службу по номеру (888) 700-9995. Для получения дополнительной информации о COVID-19 посетите веб-сайт <http://publichealth.lacounty.gov>.